

Кокосовое масло для приготовления попкорна



Київ, Україна

Для приготовления попкорна нужно использовать кокосовое масло.

Кокосовое масло для попкорна бывает желтое с бета-каротином и чистое белое.

- Желтое кокосовое масло с бета-каротином используется для приготовления соленого попкорна и глазированного сладкого попкорна. Желтое кокосовое масло при приготовлении попкорна придает готовым хлопьям желтоватый цвет и приятный ореховый привкус.

Бета-каротин это натуральный краситель, который содержится в томатах и во всех красных ягодах и фруктах.

- Белое масло используется для приготовления сладкого карамелизированного и глазированного попкорна, оно не изменяет цвет хлопьев попкорна. Цвет изменяется за счет цвета добавки.

Кокосовое масло для попкорна сертифицировано, при покупке мы выдаем сертификат.

Кокосовое масло имеет низкую температуру плавления 24-28°C, поэтому при температуре выше 30 °C оно начинает таять становится жидким, для удобства в использовании в жаркую пору, храните кокосовое масло в герметичной таре или в прохладном месте.

Price: Договірна

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: доречний

Гришанчук Олег

+38-(044)-360-74-66

ул. Полевая За